



**VAGGERYDS
KOMMUN**

Måltidspolitiskt program

Skola och förskola i Vaggeryds kommun

Antagen av Xx

Ansvarig förvaltning: Barn- och utbildningsförvaltningen

Ansvarig tjänsteman: Therese Lundell, kostchef



Syfte

Syftet med det måltidspolitiska programmet är att visa kommunens viljeriktning och ambitionsnivå vad gäller kvalitén på måltiden i skola och förskola i Vaggeryds kommun. Programmet ska fungera som stöd för verksamhetsplanering gällande måltiden i skola och förskola.

Det måltidspolitiska programmet gäller för alla måltider som serveras i kommunens skolor och förskolor. Det måltidspolitiska programmet ska vara övergripande och tar endast upp sådant som är specifikt för måltiderna i skola och förskola i Vaggeryds kommun. Utöver detta dokument har kostverksamheten mer detaljerade riktlinjer och rutiner för den dagliga verksamheten. Även sådant som regleras i lagar tas upp i verksamhetens riktlinjer och rutiner.

Programmet ska bidra till ett hållbart Vaggeryd.



Vision

Måltiden i Vaggeryds kommun ska tillagas och serveras utifrån ett helhetsperspektiv, där varje del i måltiden är viktig. Måltiderna i skola och förskola ska vara goda, näringsriktiga, säkra, trivsamma, integrerade och hållbara

Kunskap och kompetens

Rätt kompetens krävs för att kunna laga måltider med god kvalitet. Alla som beställer, tillagar och hanterar mat ska ha god kompetens inom matlagning, specialkost, livsmedelshygien, mat och hållbarhet, näringslära och kvalitet i gästbemötande.

För att upprätthålla god kunskap och kompetens har personal regelbunden tillgång till kunskapsutveckling inom relevanta ämnesområden.

Mat lagad nära matgästen

Tillagningskök öppnar upp för mervärde i måltiden och är ett hjälpmedel för att kunna jobba effektivt med olika kvalitetsaspekter inom måltiden. Med tillagningskök har matgästen möjlighet att känna doft från nylagad mat och kocken kan lära känna sina matgäster. I ett tillagningskök är det enklare att ta tillvara på maten och mindre mat behöver således slängas. Vaggeryds kommun bygger tillagningskök på alla nya förskolor och skolor.

Måltidsmodellen

Kostverksamhetens systematiska kvalitetsarbete bygger på livsmedelsverkets måltidsmodell som är ett pussel bestående av sex pusselbitar, där varje pusselbit är lika viktig för att uppnå bra måltider. Pusselbitarna är trivsam, god, hållbar, näringsriktig, säker och integrerad.



Trivsamma måltider

Måltiden ska vara en trevlig upplevelse i en trygg miljö så att barn och elever kan äta i lugn och ro. Det är också ett tillfälle för social samvaro.

Den fysiska måltidsmiljön ska vara utformad så att barn och elever tycker det är trevligt att äta. Belysning, ljudnivå och dukning ska bidra till en positiv måltidsupplevelse.

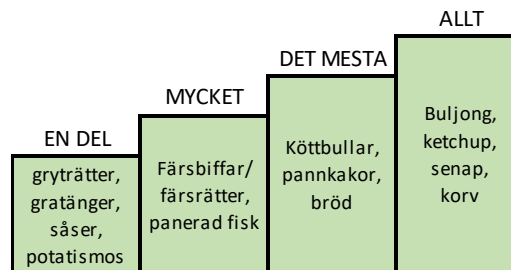
Schemaläggning ska ske på sådant sätt att alla barn och elever ska ha möjlighet att sitta ner och äta minst 20 minuter. Luncherna ska i den mån det är möjligt schemaläggas mellan kl.11-13.

Varje matgäst ska få ett respektfullt och trevligt bemötande i skolrestaurangen.

Goda måltider

Att måltiden är god och vällagad är en förutsättning för att maten ska hamna i matgästernas magar.

Ambitionsnivån för mat lagad från råvaror ligger mellan mycket och det mesta i modellen till höger. Det innebär att vi ska kunna göra våra färsrätter själva, panera fisk, eget potatismos och baka bröd ibland. Ambitionsnivån är vald utifrån att få så hög kvalitet som möjligt för varje resurs.



Hållbara måltider

Verksamheten ska aktivt arbeta med att minska matsvinnet i alla led. Målet är att matsvinnet ska minska med 20% från 2018–2021. För att lyckas nå målet arbetar kostverksamhet, förskola och skola systematiskt med Göteborgsmodellen¹.

Matsedeln ska utvecklas med fler gröna måltider i matsedeln. Ökningen ska ske på sådant sätt så att övergången blir accepterad av matgäster och att matsvinnet inte ökar. Målet är att servera en vegetarisk rätt per vecka till alla barn och elever. I de skolor vars kök och restaurang har förutsättning ska två rätter per dag erbjudas, varav en rätt är vegetarisk.

Fisken som serveras är MSC-märkt². Vid odlad fisk serveras ASC-märkt³ fisk, i den mån priset är motiverat.



Andelen ekologiska livsmedelsinköp ska följa kommunens politiska beslut. För 2020 ligger målet att kommunens kostnader för ekologiska livsmedel ska ligga på 42%. Utöver mätning av ekologisk kostnad mäter vi också ekologisk vikt på tallriken.

Att öka upp andelen närproducerade⁴ livsmedelsinköp är ett angeläget mål. Närproducerade livsmedel mäts i kostnad av livsmedelsinköp samt närproducerat i vikt på tallriken.

Vid val av livsmedelsinköp görs följande prioritering, förutsatt att kostnadsskillnaden är motiverad och ryms i den befintliga livsmedelsbudgeten:

1. Svenskt, ekologiskt livsmedel
2. Svenskt, konventionellt livsmedel
3. Ekologiskt, utländskt livsmedel
4. Konventionellt, utländskt livsmedel

Vid skillnad av livsmedlets kvalitet och näringsinnehåll kan en ändrad prioritering av livsmedelsinköp göras. Val av livsmedel anpassas också efter säsong. Fläsk, nötkött och kyckling ska vara av svensk råvara.

Näringsriktiga måltider

I Vaggeryd är vi måna om att barnen och eleverna ska erbjudas måltider som gör dem gott. Bra måltider i förskola och skola lägger grunden för matgästens framtida matvanor.

I Vaggeryds kommun erbjuds alla barn i förskola och fritidshem att äta frukost i skolrestaurangen. Även elever som går på en skola där det finns fritidshemsverksamhet erbjuds frukost. Frukosten ska innehålla ca 20–25

¹ Referens <https://maltidsverige.se/projektverkstad/aktuella-projekt/goteborgsmodellen-mindre-matsvinn/>

² Marine Stewardship Council för hållbart fiske: <https://www.msc.org/se/om-msc/vad-ar-msc>

³ Aquaculture Stewardship Council för hållbart fiske: <https://www.asc-aqua.org/>

⁴ Innebär att maten kommer från en plats inom en radie på 25 mil från Vaggeryds kommun

procent av dagens energi- och näringsbehov. Mellanmålet är en mindre måltid och är till för att barnet ska kunna behålla blodsockernivån stabil till nästa huvudmål som serveras hemma.

Till lunch serveras varje dag ett salladsbord med minst fem olika komponenter i skolan och minst tre olika komponenter i förskolan. Salladsbordet består av både baljväxter, grövre grönsaker och salladsgrönsaker i säsong. Lunchen ska ge ca 30 procent av dagens energi- och näringsbehov.

Säkra måltider

Specialkost erbjuds till de barn och elever med livsmedelsallergi och intolerans eller till de som på grund av andra skäl behöver anpassa sin kost. Vid specialkost av medicinska skäl krävs intyg från hälso- och sjukvårdspersonal. Mer information om specialkostansökan finns på kommunens hemsida.

Integrerade måltider

Det är viktigt att matgästerna har möjlighet till inflytande över maten. Matdialog ska finnas på varje skola och deltagarna bör träffas en till två gånger per termin. Matdialogen ska vara en dialog mellan matgäster och personal i köket och öppna upp för samtalsämnen som till exempel kan handla om trivsam restaurangmiljö, näringslära och maträtter på menyn.

Det finns många fördelar med att bjuda in barn och ungdomar till köket. Därför finns det på många förskolor och skolor möjlighet att någon gång under läsåret få vara med sin kock i den dagliga matlagningen.

Det är viktigt att barnen får ett naturligt lärande i måltidssituationen och att barnen själva ska få ta ansvar, därför arbetar vi för bufféserving i förskolor.



Genom integrerade måltider kan kockarna lära känna barnen/elevernas smaker och preferenser och kan på så sätt inspirera och utmana barnen i samspel till varierade måltider

Uppföljning och revidering

Utvärdering av det måltidspolitiska programmet sker vid varje års verksamhetsberättelse och eventuella revideringar sker i samband med det. Nämnden bjuder årligen, i samband med redovisning av årets verksamhetsberättelse, in kostchef för uppföljning och eventuella revidering av det måltidspolitiska programmet.